ANTES DE UTILIZAR A GARRAFEIRA

O aparelho que acabou de comprar é uma garrafeira, produto profissional destinado exclusivamente à conservação de vinhos.
Para utilizar o seu aparelho da melhor forma, convidamo-lo a ler atentamente as instruções de utilização, onde encontrará a descrição do produto e conselhos úteis para a conservação dos vinhos.
Guarde este manual para futuras consultas.

1. Após desembalar o aparelho, certifique-se de que a porta fecha perfeitamente. Eventuais danos devem ser comunicados ao revendedor num prazo de 24 horas.
2. Espere pelo menos duas horas antes de ligar o aparelho, a fim de permitir que o circuito refrigerante esteja perfeitamente eficiente.
3. Certifique-se de que a ligação e a instalação eléctrica são efectuadas por um técnico especializado segundo as instruções fornecidas pelo fabricante e em conformidade com as normas de segurança locais em vigor.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

1. Embalagem
A embalagem é constituída por material 100% reciclável e está marcada com o símbolo ♺ de reciclagem. Para a eliminação, respeite as normas locais. Os materiais de embalagem (sacos de plástico, partes em poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças, dado que constituem potenciais fontes de perigo.

2. Desmantelamento
O produto foi fabricado com material reutilizável. Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (CEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. No momento do desmantelamento, torne o aparelho inutilizável cortando o cabo de alimentação e retirando as portas e as prateleiras de maneira a que as crianças não possam aceder facilmente ao interior do frigorífico. Em caso de desmantelamento do aparelho, respeite as normas locais relativas à eliminação de resíduos e deposite-o nos respectivos centros de eliminação. Não o abandone sem vigilância nem mesmo por poucos dias, dado que ele constitui uma fonte de perigo para as crianças. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Informação:
Este aparelho não contém CFC. O circuito refrigerante contém R134a (HFC) nem R600a (HC), consulte a chapa de características situada no interior do produto.
Para os aparelhos com Isobutano (R600a):o isobutano é um gás natural não prejudicial ao meio ambiente, mas inflamável. Portanto, é indispensável certificar-se de que os tubos do circuito refrigerante não estejam danificados.

Declaração de conformidade CE
- Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com o seguinte:
  - objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 2006/95/CE (que substitui a 73/23/CEE e seguintes correcções);
  - os requisitos de protecção da Directiva "EMC" 2004/108/CEE, modificada pela Directiva 93/68/CEE.

A segurança eléctrica do artigo está assegurada apenas quando estiver correctamente ligado a uma eficiente instalação à terra segundo as normas legais.

PRECAUÇÕES E SUGESTÕES GERAIS

- Use a garrafeira exclusivamente para a conservação de vinhos e não introduza no seu interior qualquer tipo de alimento.
- Não tape nem obstrua as aberturas de ventilação do aparelho.
- Para evitar o perigo de sufocação e aprisionamento, não permita que as crianças brinquem ou se escondam dentro do aparelho.
- Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um técnico especializado.
- Não conserve no aparelho substâncias explosivas.
- Preste atenção durante as deslocações de maneira a não estragar o chão (por ex. soalho).
- Não use extensões ou adaptadores múltiplos.
- O aparelho não deve ser usado por crianças ou por pessoas sem serem controladas.
- Não estrague o circuito do líquido frigorífico.
- Não use aparelhos eléctricos no interior dos compartimentos conservadores de alimentos congelados do aparelho, se estes não são do tipo aconselhado pelo fabricante.
- Coloque o produto num ambiente seco e bem ventilado. O aparelho está preparado para funcionar em ambientes com uma temperatura compreendida entre os seguintes intervalos, por sua vez relacionados com a classe climática indicada na chapa de características: o aparelho poderá não funcionar correctamente se for deixado por um longo período a uma temperatura superior ou inferior ao intervalo previsto.

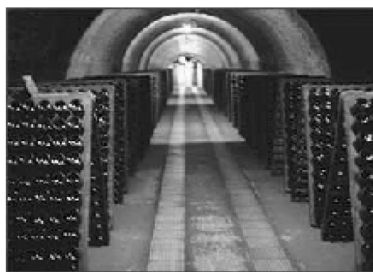
Classe Climática	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN	De 10 a 32	De 50 a 90
N	De 16 a 32	De 61 a 90
ST	De 16 a 38	De 61 a 100
T	De 16 a 43	De 61 a 110

Importante:
- Se introduzir uma grande quantidade de vinhos, pode demorar alguns dias até que atinjam uma temperatura constante.
- Atenção! A temperatura de conservação nunca deve descer abaixo de +6 °C.
- Durante o funcionamento do aparelho, formam-se na parede da garrafeira gotas de água ou de gelo. Isto depende do funcionamento. Não é necessário retirar o gelo ou secar as gotas de água. A parede traseira descongela-se automaticamente. A água de descongelação é automaticamente transportada para um orifício de descarga e, de seguida, recolhida num recipiente onde irá evaporar.
- As grelhas de madeira permitem uma conservação ordenada das garrafas. Cada prateleira suporta um peso máximo de 40 Kg.

Cuidados a ter na arrumação
- Coloque as garrafas numa posição central sobre a grelha.
- Quando fechar a porta, tenha atenção para que as garrafas não toquem na porta de vidro.
- Atenção: conserve o álcool de alta graduação sempre hermeticamente fechado e em posição vertical.
- Devido à circulação de ar no frigorífico, formam-se zonas com temperaturas diferentes: As zonas mais frias são as que estão mais perto da parede traseira, as mais quentes perto do vidro da porta.
- Conserve os vinhos engarrafados sempre fora da embalagem e não em caixas ou cartões.

INTRODUÇÃO SOBRE O VINHO

A conservação dos vinhos
Como se sabe, o vinho pode ser conservado no tempo: se forem mantidos num local adequado, os vinhos brancos podem ser conservados durante cerca de dois anos a partir da data da vindima, mas é mais aconselhável consumi-los dentro de um ano. Os vinhos tintos leves podem ser conservados durante dois anos, enquanto que os vinhos tintos encorpados podem resistir durante dez anos e os vinhos feitos com uvas passas até mesmo vinte anos. Quando comprar uma garrafa de vinho coloque-a imediatamente na adega ou noutro local adequado. No processo que vai do cultivo da vinha até à maturação e ao momento da vindima e da vinificação, são determinantes três factores: a luz, a humidade do ar e a temperatura ambiente. Para que o gosto do vinho atinja a plena maturação e para manter o bom aroma do vinho, é necessário uma perfeita conservação através da interacção destes três factores.

Local de conservação
Nem todos dispõem de um local subterrâneo destinado à adega. Só recentemente a tecnologia conseguiu fornecer um substituto válido para a clássica adega. A adega frigorífica (Garrafeira) que acaba de comprar é um aparelho especial estudado para guardar e conservar os vinhos de uma forma correcta. De facto, no seu interior não se conservam fruta, verduras e lacticínios, mas apenas as garrafas do seu vinho preferido. Assim, mesmo não dispondo de um espaço para adega, é possível maturar, conservar adequadamente e degustar cada tipo de vinho.

Modalidades de conservação
Uma regra imprescindível para conservar as suas garrafas preferidas é deitá-las de lado ou mantê-las inclinadas de forma a que o vinho encoste na rolha. Muitos pensam que isto provoca o clássico cheiro de "rolha". Na realidade, o contacto do vinho com a rolha favorece a elasticidade da rolha, garantindo a sua funcionalidade. Um fácil levantamento das garrafas para utilização evita movimentos acidentais que, como as vibrações, podem pôr em suspensão os sedimentos, alterando, por mais ou menos tempo, o aspecto estético do vinho. Por isso, movimente o menos possível as suas garrafas e deixe repousar o vinho. Evite também pôr as garrafas em contacto com a parede do fundo, pois poderia não só comprometer uma descongelação eficiente mas também danificar as etiquetas das garrafas devido às gotículas de água formadas durante a descongelação. As grelhas onde se pousam as garrafas devem ser de madeira, material que absorve eficazmente as eventuais vibrações e mantém a garrafa longe da parede que transmite frio. É igualmente fundamental manter as garrafas de vinho longe de substâncias ou locais caracterizados por fortes odores, já que estes podem ser facilmente transmitidos ao vinho.

A temperatura
A temperatura representa um factor crítico e importante para todo o ciclo de vida do vinho e determina o seu desenvolvimento em boas condições quando permanece na garrafa para refinar. Para obter uma óptima conservação, a temperatura deve ser mantida constante num intervalo entre os 8 e 12°C. É fundamental evitar rápidas e amplas variações térmicas: uma temperatura demasiado elevada dilata os líquidos e provoca uma aceleração da maturação do vinho, enquanto que uma temperatura excessivamente baixa (abaixo dos 4 - 5°C) pode provocar precipitações de tartaratos, defeito que prejudica a estética agradável do vinho. No caso extremo em que a temperatura desça abaixo dos 0°C, o vinho, ao congelar, pode provocar a explosão da rolha.

A rolha
A rolha representa um componente fundamental da garrafa: a sua qualidade, escolhida pelo produtor do vinho, é muito importante para uma correcta maturação do próprio vinho. O perfeito estado da rolha, mesmo nas garrafas que compramos, depende exclusivamente dos padrões de utilização e armazenamento utilizados pelo produtor e pelo engarrafador.

ARMAZENAR AS GARRAFAS

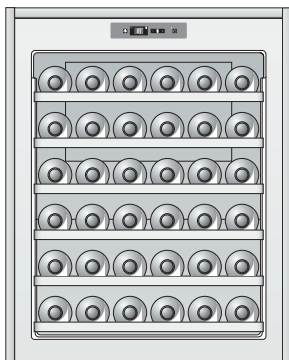
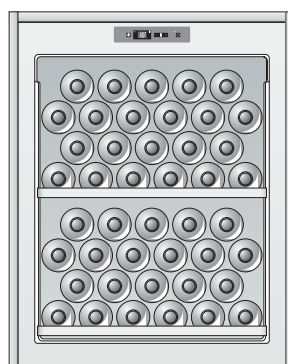
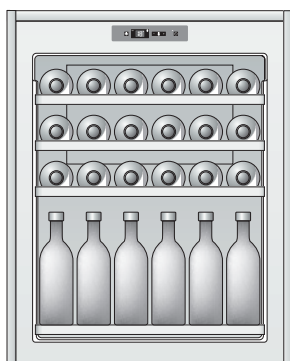
Armazenagem clássica com 36 garrafas
Se desejar arrumar as garrafas para conservar o vinho de maneira tal que fiquem visíveis e possam ser pegas facilmente, recomenda-se a configuração de 36 garrafas (bordolesi ou misto bordolesi e renane). Posicionar nos nichos apropriados de cada uma das 5 prateleiras de madeira um número de 6 garrafas ao máximo, outras 6 garrafas podem ser colocadas nas aberturas apropriadas colocadas na base da garrafeira totalizando 36 garrafas. As prateleiras de madeira possuem um sistema de bloqueio para evitar extracções involuntárias que poderiam provocar a queda das garrafas. Recomenda-se colocar as garrafas mais grandes (Renana).

Armazenagem com garrafas Champagnotta
Devido ao tamanho maior em relação às garrafas clássicas, as garrafas de Champagnotta devem ser colocadas 5 garrafas de cada vez ao máximo na garrafeira. Se se desejar armazenar outras garrafas do tipo Champagnotta é necessário remover a 5ª prateleira e deve-se colocar as garrafas sobre aquelas colocadas na base da garrafeira no sentido oposto em relação às anteriores. É possível armazenar assim até 9 garrafas de tipo Champagnotta.

Extracção das prateleiras de madeira
Para retirar das prateleiras de madeira fazer da seguinte maneira:
1. Pegue com uma das mãos a parte anterior da prateleira.
2. Extraia lentamente a prateleira puxando-a 1/3 do percurso total na sua direcção.

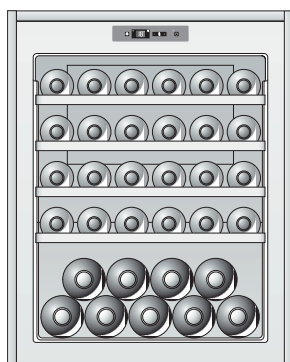
Se as garrafas forem poucas
Se o número das garrafas à disposição não for suficiente para encher o frigorífico ou a garrafeira, aconselha-se dividi-las nas várias prateleiras disponíveis, evitando colocá-las todos em cima ou em baixo. Para visualizar melhor por fora, recomenda-se arrumá-las centralmente em todas as prateleiras.

ARMAZENAR AS GARRAFAS

Possíveis configurações para a armazenagem das garrafas

STANDARD
36 Garrafas (100% deitadas)
5 Grelhas utilizadas

CONSERVAÇÃO
44 Garrafas (100% deitadas)
1 Grelha utilizada

SERVIZIO
42 Garrafas (50% deitadas e
50% de pé) 3 Grelhas utilizadas

4 filas (6x4)

ARMAZENAGEM MÁXIMA
46 Garrafas (48%
deitadas e 52% de pé)
1 Grelha utilizada

4 filas (6x4)

ARMAZENAGEM
COM GARRAFAS
CHAMPAGNOTTA

Não extraia nunca mais de uma prateleira deslizável de cada vez.

TABELA DE TEMPERATURAS IDEAIS PARA SERVIR OS VINHOS

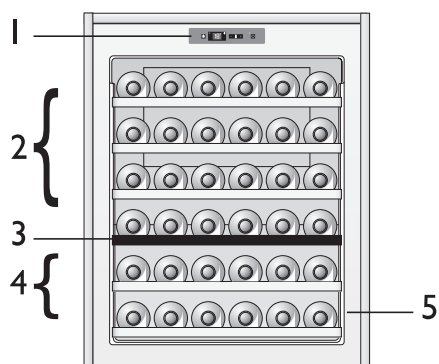
Na tabela encontram-se as temperaturas indicativas para servir o vinho de mesa.

Caso o vinho deva ser servido a uma temperatura superior à regulada no interior da adega, sugere-se deixá-lo à temperatura ambiente pelo tempo necessário.

Barolo	**17° C**
Barbaresco	**17° C**
Beaujolais	**13° C**
Bordeaux branco seco	**8° C**
Bordeaux tinto	**17° C**
Bourgogne branco	**11° C**
Bourgogne tinto	**18° C**
Brunello	**17° C**
Champagne	**6° C**
Chianti Clássico	**16° C**
Passito di Pantelleria	**6° C**
Provenza Rosé	**12° C**
Espumantes secos e doces	**6° C**

Verdicchio	**8° C**
Vinhos brancos de Trentino	**11° C**
Vinhos brancos Franciacorta	**11° C**
Vinhos bancos secos	**8° C**
Vinhos de Friuli	**11° C**
Vinhos de Rodano	**15° C**
Vinhos de Loire brancos secos	**10° C**
Vinhos de Loire Licorosos	**7° C**
Vinhos de Loire tintos	**14° C**
Vinhos "Passito" licoroso	**8-18° C**
Vinhos Novelli	**12° C**
Vinhos tintos leves, pouco taninos	**14° C**
Vinhos tintos mediamente estruturados, bastante taninos	**16° C**

DESCRIÇÃO DO APARELHO

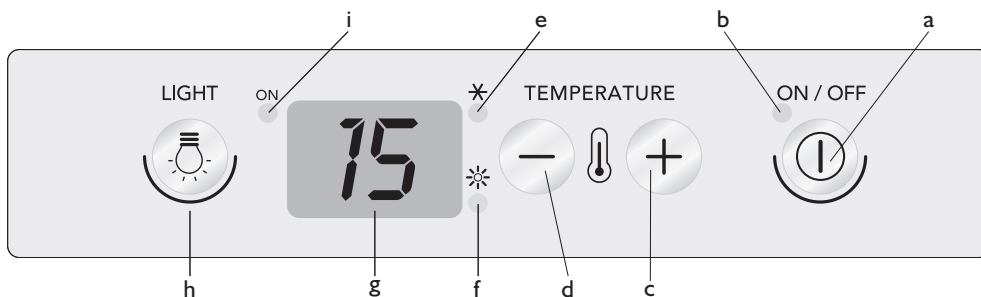
1. **Painel de controlo electrónico**
2. **Compartimento superior com grelhas**
3. **Separador extraível (preto)**
4. **Compartimento inferior**
5. **Chapa de características**

COMO USAR O APARELHO

Como ligar o aparelho

Arranque do aparelho
Ligue a ficha para pôr o aparelho a funcionar e regule a temperatura no painel frontal do aparelho.
Acende-se um indicador verde e o aparelho fica ligado.
Existe, no interior do produto, uma lâmpada que não se activa automaticamente ao abrir a porta, mas que pode ser ligada, se necessário, a partir do painel de controlo premindo o respectivo botão.

Regulação da temperatura
Para o funcionamento correcto do aparelho, aconselha-se a regulação da temperatura de acordo com as indicações fornecidas no parágrafo "Introdução ao vinho".

Nota:
A temperatura ambiente, a frequência de abertura da porta e a posição do aparelho podem influenciar as temperaturas internas.

Descrição do painel dos comandos

a) Tecla on/off: ligar/desligar o aparelho
b) indicador de funcionamento do aparelho
c) Tecla (+) para aumentar a temperatura (máx. + 18 °C)
d) Tecla (-) para diminuir a temperatura (min + 6 ° C)
e) Indicador de arrefecimento activado
f) Indicador de aquecimento activado
g) Visor de temperatura no compartimento
h) Tecla de luz interna
i) Indicador de luz interna.

Funcionamento da adega de zona dupla de temperatura ou zona única
A adega foi concebida para funcionar com duas zonas de temperatura, ou, em alternativa, e segundo a necessidade do cliente, uma zona única de temperatura. Para o funcionamento a temperatura dupla, coloque a grelha da garrafeira preta nas guias do quarto nível (de cima para baixo); regule a temperatura desejada na zona superior, tendo presente que a temperatura do compartimento inferior, uma vez alcançada a temperatura desejada, será superior à regulada, em cerca de 5 graus centígrados (a temperatura da zona interior não pode ser regulada independentemente).

Nota:
Para a correcta conservação do vinho, sugere-se regular a temperatura do termóstato a 10ºC (compartimento superior), de modo a obter uma temperatura de 5-16°C. Para o funcionamento de uma única zona de temperatura, remova a grelha da garrafeira preta e substitua-a pela grelha fornecida com o aparelho (do mesmo tipo das outras de cor de madeira já instaladas). Aconselha-se manter a grelha não utilizada num local seco e fresco para que não se danifique devido à humidade ou outros agentes atmosféricos tornando-a inutilizável no futuro.

Regulação da temperatura
A temperatura do produto foi regulada na fábrica e corresponde a 15° C (compartimento superior). Sempre que necessário, é possível modificar a temperatura do compartimento superior, conforme se segue:

1. No momento da ligação à rede eléctrica, o visor exibe a temperatura regulada no interior do compartimento.
2. Prima a tecla (+) por um segundo; o indicador da temperatura começa a piscar.
3. Prima as teclas (+) ou (-) até atingir a temperatura desejada.
4. Aguarde 5 segundos até que o indicador fique fixo; a temperatura foi regulada.
5. Aguarde pelo ajuste da temperatura e introduza as garrafas de vinho na adega. A luz interna não se acende (ou desliga-se temporariamente) quando a temperatura, no interior, supera os 24°C, para permitir que a temperatura regulada seja alcançada mais rapidamente.

Controlo da temperatura
Zona superior: em qualquer momento pode visualizar a temperatura da zona superior no visor de controlo.
Zona inferior: a temperatura no compartimento inferior não é regulável independentemente; é 5°-6°C mais elevada do que a temperatura do compartimento superior. Para visualizar a temperatura da zona inferior, prima o botão (-) por um segundo e será exibida a temperatura da zona inferior por três segundos. Esta operação pode ser repetida mais vezes para verificar a temperatura do compartimento inferior. Se a zona for utilizada como zona única, é suficiente verificar a temperatura indicada no visor de controlo, sem premir qualquer tecla.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de proceder a qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire a ficha da tomada ou desligue o aparelho da corrente eléctrica.
A descongelação da garrafeira é completamente automática.

- A presença periódica de gotas de água na parede traseira interna do aparelho assinala a fase de descongelação automática. A água de descongelação é automaticamente transportada para um orifício de descarga e, de seguida, recolhida num recipiente onde irá evaporar.

Em caso de necessidade...

1. Esvazie completamente a garrafeira.
2. Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
3. Para impedir a formação de bolor, cheiros e oxidação, a porta do aparelho deve permanecer fechada (cerca de 3-4mm).
4. Limpe o aparelho.

- Limpe periodicamente o interior com uma esponja humedecida em água tépida e/ou detergente neutro. Enxagúe e seque com um pano macio. Não use abrasivos.
- Limpe o exterior com um pano macio humedecido com água. Não utilize pastas ou esponjas abrasivas nem tira-nódoas (ex. acetona, tricloretilena) ou vinagre.
- Efectue a limpeza do vidro externo com um detergente específico e a parte interna apenas com um pano húmido, evitando utilizar vários detergentes a fim de preservar a correcta conservação dos vinhos.

Limpeza da grelha
Para uma correcta limpeza da grelha em madeira de carvalho, utilize um pano húmido. Preste atenção para não estragar a guarnição quando retirar a grelha do aparelho. Para isso, é aconselhável abrir totalmente a porta.

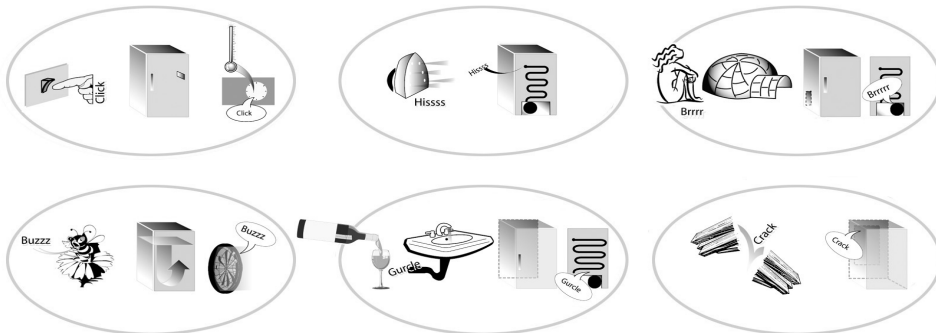
Substituição da iluminação por LED
A substituição do LED deve ser realizada pelo serviço de assistência técnica.
Não olhe directamente para a lâmpada com esta acesa, pode ser prejudicial aos olhos.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Antes de contactar o Serviço de Assistência...
Os problemas de funcionamento são muitas vezes devido a causas banais, que podem ser individuadas e resolvidas sem a utilização de nenhum tipo de ferramentas.
Os barulhos do aparelho são normais já que os ventiladores e os compressores do mesmo para a regulação do funcionamento acendem e apagam automaticamente.

Alguns rumores de funcionamento podem ser reduzidos:
- nivelando o aparelho e instalando-o em uma superfície plana
- separando e evitando o contacto entre o aparelho e os móveis
- controlando se os componentes internos estão colocados correctamente
- controlando se as garrafas e os recipientes não ficam em contacto entre eles.

Alguns possíveis rumores de funcionamento:
- um sibilo quando se liga o aparelho pela primeira vez ou depois de um período de tempo prolongado.
- um gotejamento quando o fluido refrigerante entra nos tubos.
- Um zumbido quando o ventilador começa a funcionar.
- uma crepitação quando o compressor inicia a funcionar.
- um estalido improviso quando o compressor liga ou desliga.

Quando se ouvem estes ruídos

...o seu produto está vivo!!!

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

1. **O aparelho não funciona.**
- Houve um corte de energia?
- A ficha está bem inserida na tomada?
- O interruptor bipolar de rede está ligado?
- Estão a funcionar correctamente as protecções do sistema eléctrico da sua moradia?
- O cabo de alimentação está cortado?

2. **A temperatura no interior da garrafeira não está suficientemente fria.**
- A porta foi bem fechada?
- As garrafas impedem o fecho da porta?
- O aparelho foi instalado perto de uma fonte de calor?
- A temperatura seleccionada está certa?
- A circulação do ar através das grelhas de ventilação está obstruída?

3. **A temperatura no interior da garrafeira está demasiado fria.**
- A temperatura seleccionada está certa?

4. **O aparelho emite ruídos excessivos.**
- O aparelho foi instalado correctamente?
- Os tubos na parte de trás estão encostados ou vibram?

5. **Há água no fundo do aparelho.**
- O orifício de descarga da água de descongelação está obstruído?

INSTRUÇÕES DE REPARAÇÃO

Para alterar os valores das definições de temperatura, proceda da seguinte forma:
- Prima os botões de selecção da temperatura "+" e "-" até "bOF" aparecer no visor
- Aceda ao menu das definições premindo o botão "+". Aparecerá a indicação "Cnf". Mantenha o botão "+" premido até que "hy1" comece a piscar (primeiro parâmetro)
- Percorra o menu de parâmetros com o botão "-" até a opção "OF1" aparecer no visor
- Prima o botão "+" para aceder à alteração dos parâmetros
- Os valores das definições de temperatura podem ser alterados com os botões "+" e "-"
- Aguarde até que o visor deixe de piscar e volte à temperatura de funcionamento
- Prima, então, os botões "+" e "-" até a palavra "bON" desaparecer do visor, o que bloqueia o acesso ao menu e guarda as definições de parâmetros escolhidas

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

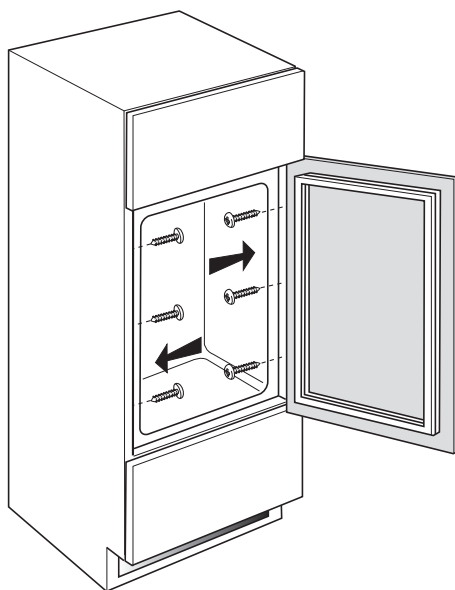
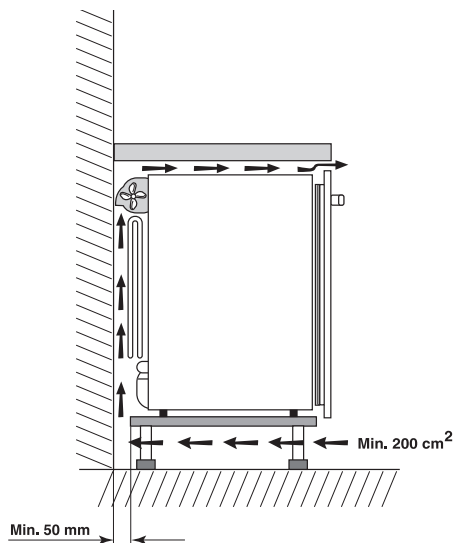
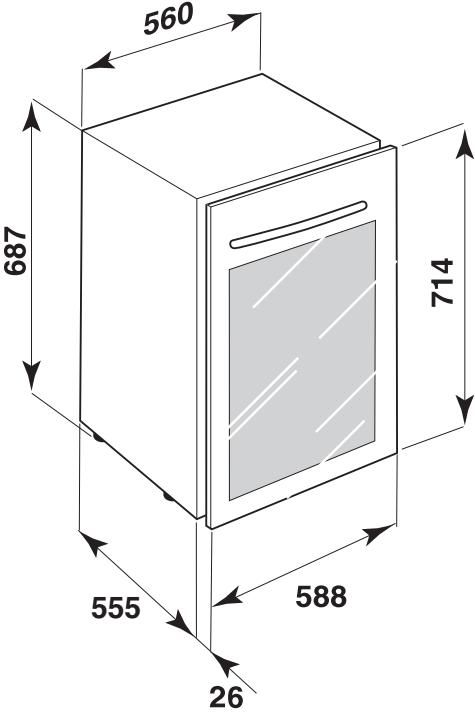
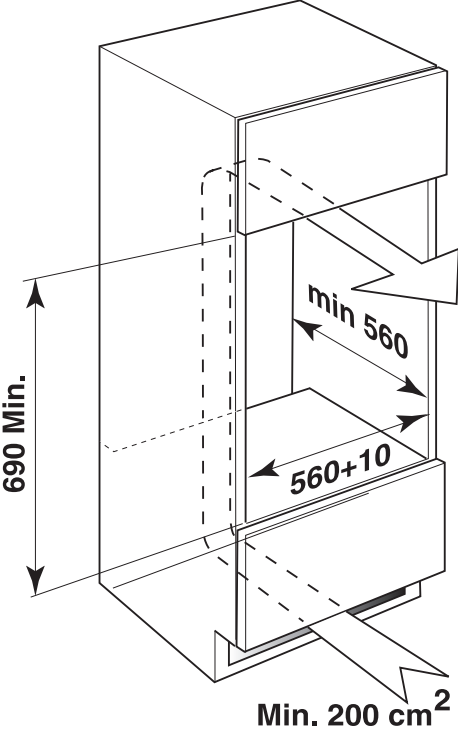
Antes de contactar o Serviço de Assistência:
Volte a ligar o aparelho para se certificar de que o problema ficou resolvido. Se o problema persistir, desligue e volte a ligar o aparelho após uma hora.

Se, depois de ter executado os controlos listados na procura de avarias e depois de ter ligado novamente o aparelho, o seu aparelho continuar a não funcionar correctamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica, ilustradno claramente o problema e comunicando:
- o tipo e o número de série do aparelho (citados na chapa de características).
- o tipo de avaria,
- o modelo,
- o número Service (o número que encontra depois da palavra SERVICE na chapa de características localizada no interior do aparelho),
- o seu endereço completo,
- o seu número de telefone e o indicativo da área de residência.

SERVICE 0000 000 00000

Para obter uma lista dos Centros de Assistência autorizados, pode'se chamar gratuitamente o nosso call centre ao número: 00800-3810-4026".

INSTALAÇÃO

- Monte o aparelho com a ventilação certa como está mostrado nas figuras citadas.
- **Para esta garrafeira não é possível efectuar a reversibilidade da porta.**
- Não instale o aparelho perto de uma fonte de calor.
- A instalação em uma divisão quente, a exposição directa aos raios solares ou a colocação do aparelho próximo de uma fonte de calor (aquecedores, fornos), aumentam o consumo de energia eléctrica e devem ser evitadas.
- Se, todavia, isto não puder ser evitado, respeite as seguintes distâncias mínimas:
  - 30 cm de fogões a carvão ou petróleo;
  - 3 cm de fogões eléctricos e/ou a gás.
- Posicioná-la em um lugar seco e bem arejado.
- Limpe o interior (veja o capítulo "Limpeza e manutenção").
- Insira os acessórios fornecidos

INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO

A) Instalação adjacente a móveis
Para garantir a completa abertura da porta a 90º, instale o aparelho tendo atenção para que das flanges laterais à porta de móveis ou electrodomésticos adjacentes, seja mantida uma distância de, pelo menos, 3,5 mm (como indicado na figura 1).

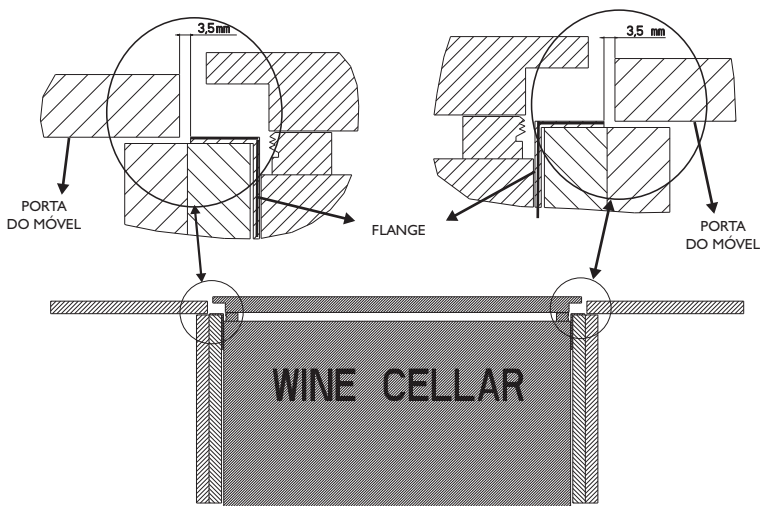



Fig. 1

B) Instalação adjacente a paredes
Em caso de puxadores salientes, para garantir a completa abertura da porta a 90º, instale o aparelho tendo atenção para que da flange lateral à parede adjacente, seja mantida uma distância de, pelo menos, 60 mm (como indicado na figura 2).

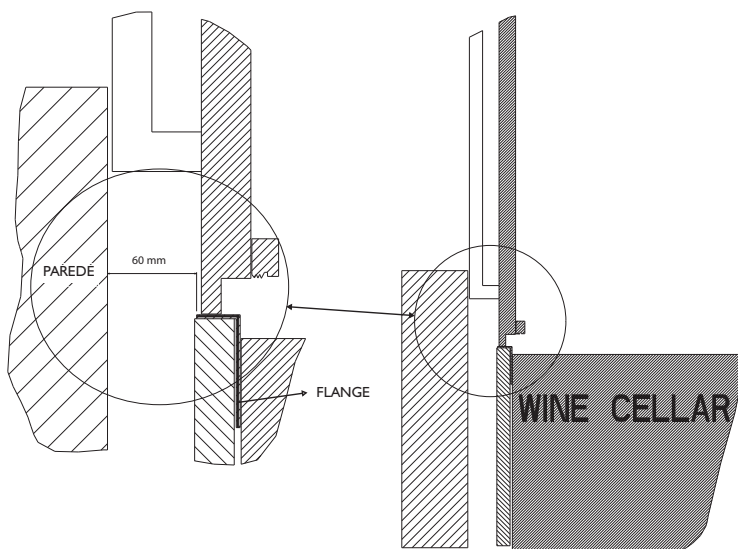



Fig. 2

Ligação eléctrica

- Efectue as ligações eléctricas em conformidade com as normas locais.
- Os dados relativos à tensão e à potência absorvida encontram-se indicados na chapa de características, situada no interior do aparelho.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei.
- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas e animais domésticos ou danos em bens materiais causados pela inobservância das instruções acima referidas.
- Se a ficha e a tomada não forem compatíveis, mande substituir a tomada junto de um técnico especializado.
- Não use extensões ou adaptadores múltiplos.

Desactivação eléctrica

Para desligar o aparelho da corrente eléctrica, retire a ficha da tomada ou desligue o interruptor bipolar situado a montante da tomada.